

BASES
FESTIVAL GASTRONOMICO
FESTIVAL DEL TOMATE RENGUINO 2023

CONVOCATORIA

La I. Municipalidad de Rengo, en el marco del desarrollo de la actividad cultural denominada "Festival del Tomate Renguino 2023", convoca al "Festival Gastronómico - Rengo 2023", en adelante indistintamente denominado "El Festival", a realizarse en la Plaza de Armas de Rengo, los días 23, 24 y 25 de Febrero de 2023, y que se regirá de acuerdo a las siguientes bases:

1. GENERALIDADES:

- a) El Festival se desarrollará entre los días 23, 24 y 25 de Febrero de 2023.
- b) El propósito del Festival es invitar a nuestra comuna a reconocer su herencia gastronómica, a través de elaboración de comidas innovadoras, despertando la capacidad de utilizar como base ingredientes el tomate, que es parte de nuestro territorio, que es un elemento que compone la identidad cultural de nuestra comuna, y potenciar el desarrollo de la gastronomía en Rengo como valor agregado de la actividad turística y de la producción local, a través del rescate del ingrediente representativo de la agricultura de Rengo.

2. DE LA INSCRIPCIÓN:

- a) Podrá inscribir su participación en este Festival, cualquier persona natural, en calidad de participante individual, sin importar el sexo, con edad mayor o igual a 18 años al momento de la inscripción.
- b) No podrán inscribir su participación en este Festival, las siguientes personas:
 - a. Funcionarios municipales dependientes de la Ilustre Municipalidad de Rengo, cualquiera sea su modalidad o forma de contrato, y sus parientes consanguíneos o por afinidad hasta el 3er grado.
 - b. Concejales de la comuna de Rengo y sus parientes consanguíneos o por afinidad hasta el 3er grado.
- c) Se aceptarán recetas de cualquier plato o tipo de plato, que cumpla las siguientes condiciones de participación:
 - a. Que el ingrediente principal del plato sea el tomate.
 - b. Que la receta tenga un tiempo total de preparación máximo de 1:30 horas.

- c. Que la receta se pueda preparar utilizando hornos, cocinas y otros elementos que puedan montarse en exteriores, para la realización de la competencia mediante cocina en vivo.
- d) Los participantes enviarán un correo electrónico solicitando inscripción mediante el formulario de inscripción con los datos ahí solicitados, el que contendrá sus antecedentes personales, dirección, teléfono, scanner de cédula de identidad por ambos lados y una fotografía de medio cuerpo del participante, y dos fotografías del plato propuesto, además de adjuntar las descripciones de su plato (nombre, ingredientes, descripción general de la preparación).
- e) El formulario de inscripción se encontrará disponible en un banner específico publicado en la página web de la Ilustre Municipalidad de Rengo (www.municipalidadrengo.cl), y además podrá ser solicitado mediante correo electrónico dirigido a la casilla festival2023@munirengo.cl.
- f) Los antecedentes de inscripción, es decir, el formulario de inscripción debidamente llenado, el scanner de la cédula de identidad por ambos lados, la fotografía del participante y los demás antecedentes solicitados, deberán ser enviados por mail a la casilla festival2023@munirengo.cl. Una vez recepcionados los antecedentes se emitirá al participante un comprobante de recepción de los mismos, indicando si se encuentran todos los antecedentes a conformidad de estas bases, o si existe algún antecedente o documento faltante, otorgándose un plazo máximo de 48 horas para la subsanación del problema.
- g) Los antecedentes de los postulantes, se recibirán hasta el día domingo 12 de Febrero de 2023 a las 23:59 horas. Los correos que sean recibidos con posterioridad a esa fecha y hora, no serán admitidos al proceso de preselección.

3. DE LA PRESELECCIÓN Y SELECCIÓN:

- a) El Jurado realizará una primera preselección de los participantes, y elegirá entre los postulantes que hayan enviado los antecedentes en la forma y plazo solicitado, en fallo inapelable y no susceptible de recursos ni reclamo administrativo alguno, un máximo de 16 participantes.
- b) La preselección será realizada por el Jurado de acuerdo a los criterios de innovación gastronómica, originalidad y uso del tomate como ingrediente, utilizando para tales efectos la descripción y las fotografías enviadas por los participantes de su plato propuesto, calificándose en cada criterio con notas de 1 a 10, siendo la calificación del postulante el promedio de las notas de los criterios señalados. Conforme a esta primera evaluación, se elaborará un ranking y los mejores 16 evaluados serán considerados en calidad de preseleccionados para la etapa siguiente. En el evento de existir empate en los últimos puestos de la nómina, se desempatará eligiendo la

propuesta de plato con mejor nota en originalidad de los participantes empatados. En caso de no ser posible desempatar con este criterio, el desempate se resolverá mediante sorteo.

- c) Los 16 participantes preseleccionados, serán informados por correo electrónico, teléfono, y serán citados para el día 13 de Febrero, a partir de las 16:00 horas en dependencias del Centro Cultural de Rosario, ubicado en Av. Buques y Madera 217, Rosario, Rengo, para la realización de una presentación presencial ante el Jurado, y donde deberán presentar sus platos previamente preparados. En esta oportunidad el Jurado, usando los mismos criterios y puntuaciones de preselección, agregando los criterios de sabor y logro del plato conforme a su propuesta, realizará una nueva selección quedando configurada una nómina de 8 seleccionados finales. La nómina de los seleccionados finales para la competencia será notificada de inmediato a los participantes, y será publicada en las redes sociales y página web del municipio.

4. DE LAS ACTIVIDADES PREVIAS AL INICIO DE LA COMPETENCIA:

- a) Los participantes seleccionados realizarán los días 18 y 19 de Febrero, una sesión de trabajo de 30 minutos para realizar la grabación de un video promocional de su plato, y la fotografía oficial del evento, para lo cual deberán contar con su vestuario de competencia. Estas sesiones se realizarán entre las 16:00 y las 20:00 horas en ambas fechas, y los horarios serán asignados a los participantes por sorteo.
- b) Los participantes deberán concurrir el día jueves 23 de Febrero, a partir de las 18:30 horas, a la ceremonia de inauguración y activación cultural del Festival del Tomate Renguino 2023, a desarrollarse en la Explanada Central de la Plaza de Armas de Rengo, a partir de las 18:30 horas, oportunidad en la cual se realizará la presentación de todos los seleccionados de las diversas disciplinas del Festival.

5. DEL JURADO FESTIVAL

- a) El Jurado del Festival estará integrado por 3 a 5 personas, que serán designadas por la Comisión Organizadora a más tardar el día 12 de Febrero de 2023, y que corresponderán a personas de reconocida idoneidad para la evaluación de las participaciones en el presente Festival.
- b) El Jurado determinará en fallo inapelable el primer, segundo y tercer lugar de la competencia, utilizando los criterios de sabor, logro de la propuesta, originalidad e innovación gastronómica, calificándose en cada criterio con notas de 1 a 10, y determinando la nota promedio de cada uno de ellos. Conforme a esta primera evaluación, se elaborará un ranking y los mejores 4 evaluados de la primera noche serán considerados en calidad de finalistas para la noche siguiente. En el evento de existir empate en los últimos puestos de la nómina, se desempatará usando el criterio de sabor. En caso de no ser posible desempatar con este criterio, el

desempate se resolverá mediante sorteo. El procedimiento de definición del primer, segundo y tercer lugar en la segunda noche de festival, será el mismo.

6. DEL EVENTO

- a) Los intérpretes clasificados, deberán presentarse en las dos jornadas de competencia, los días 24 y 25 de Febrero de 2023, en el horario que se les indique para la realización de la competencia, el cual se fijará entre las 12:30 y las 18:00 horas. En esta oportunidad deberán cocinar en vivo sus platos, para la evaluación de éstos por parte del jurado.
- b) No se aceptará cambio alguno del plato participante u otro recurso que no sea el que fue presentado en la postulación con que el participante quedó clasificado, y/o en el proceso de selección realizado por el jurado conforme al punto 3, letra c) de las presentes bases.
- d) Todos los gastos correspondientes a traslados, alojamientos y alimentación de los participantes o sus acompañantes son exclusivamente de su cargo y responsabilidad. Los elementos de cocina, insumos, ingredientes, herramientas, utensilios y otros necesarios para el adecuado desarrollo de las recetas deberán ser proporcionados por los propios participantes, siendo responsabilidad de la comisión organizadora entregar a cada uno de los participantes sólo un mesón de trabajo, acceso a fuente de agua potable, y acceso a un refrigerador cada 4 participantes para la conservación de sus ingredientes.

7. DE LA PREMIACIÓN:

- a) La ceremonia de premiación se llevará a efecto la noche del sábado 25 de Febrero, en el contexto de la noche final del Festival. En la oportunidad serán entregados los galvanos o reconocimientos, un diploma de participación, y un testimonio del premio económico respectivo. Los premios serán pagados en forma efectiva mediante cheque o transferencia electrónica bancaria a más tardar el día viernes 3 de marzo de 2023, una vez tramitado completamente el acto administrativo correspondiente al acta de evaluación y otorgamiento de los premios respectivos.
- b) Los premios a repartir en la competencia, corresponden a los siguientes:
 - 1° Lugar: \$1.200.000.- más galvano
 - 2° Lugar: \$800.000.- más galvano
 - 3° Lugar: \$400.000.- más galvano

8. DISPOSICIONES GENERALES:

- a) Los participantes con el sólo hecho de enviar sus antecedentes de postulación se comprometen a aceptar y acatar todo lo relacionado con las actividades planificadas para el desarrollo de la competencia, así mismo aceptar y acatar las bases y reglamentos de este Festival, por lo que toda infracción a ellas motivará la descalificación del participante.
- c) Los participantes se comprometen a aceptar que sus actividades sean transmitidas por medios de comunicación, autorizando la realización de grabaciones, fotos o vídeos que pasarán a ser de propiedad de la organización de Festival, cediendo expresamente todos los derechos relacionados con lo anteriormente expuesto.
- d) La Ilustre Municipalidad de Rengo se reserva la facultad de declarar desierta la selección y/o la no realización del Festival, sin que ello implique indemnización o pago de gasto alguno a los participantes.
- e) Cualquier situación no contemplada en estas bases será resuelta por la Comisión Organizadora en su momento.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN
FESTIVAL GASTRONÓMICO
FESTIVAL DEL TOMATE RENGUINO 2023

Antecedentes Personales:

| | |
|---------------------|--|
| Nombre Completo | |
| R.U.T. | |
| Teléfono | |
| Correo electrónico | |
| Domicilio | |
| Comuna | |
| Región | |
| Fecha de Nacimiento | |
| Edad | |

Plato postulado:

| | |
|-------------------------------|--|
| Nombre del plato | |
| Ingredientes | |
| Descripción de la preparación | |

Reseña del participante:

| |
|--|
| |
| |

Declaraciones del participante:

| <u>Si/No</u> | <u>Declaración</u> |
|--------------|---|
| | Declaro que he leído, comprendo y acepto a mi entera conformidad las bases de postulación correspondientes al Festival Gastronómico a realizarse en el marco del Festival del Tomate Renguino 2023. |
| | Declaro que conozco las actividades previas a la competencia y me comprometo a participar en forma oportuna y completa en dichas actividades. |
| | Declaro que no me afecta ninguna de las restricciones contenidas en las bases, y que en forma expresa no soy funcionario municipal o concejal de la Ilustre Municipalidad de Rengo, y que no tengo grado de parentesco por consanguinidad o afinidad hasta el tercer grado con funcionarios municipales, o concejales de la comuna. |

Este formulario deberá ser llenado y firmado por el postulante, el que deberá remitirlo vía correo electrónico a la casilla festival2023@munirengo.cl hasta las 23:59 horas del día 12/02/2023, junto a los siguientes documentos o antecedentes: a) scanner de cédula de identidad por ambos lados b) una fotografía de medio cuerpo y c) fotografías de la preparación postulada.

| | |
|----------------------|--|
| <u>Firma</u> | |
| <u>Nombre</u> | |
| <u>RUT</u> | |